



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA BORANI (ERZİNCAN)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat tandır ekmeği (lavaş)
- 1 su bardađı yođurt
- 4 adet yumurta
- 3 diř sarımsak
- 1 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat tandır ekmeğini 3x3 parçalar halinde kesin. Servis tabağına yerleştirin. Üzerine sarımsakladığınız yoğurdu dökün. Haşlanmış yumurtaları kesin, üstüne döşeyerek süsleyin. Tereyağında kırmızı toz biberi soteleyip üzerine dökün. Sıvı yağda da zerdealı hafif soteleyerek üzerine gezdirin. Servis yapın.

